

Les VINS

d'Alsace

Pinot Blanc Sylvaner
Pinot Noir Muscat
Gewurztraminer Riesling

(Attention ! l'abus d'alcool etc etc ... = Bla bla bla gouvernemental. Ha, Ha , Ha !)



Il y a plusieurs millions d'années, le fossé rhénan se creuse et contribue à former les sous-collines vosgiennes.

Abrité des influences océaniques par la montagne, le vignoble bénéficie d'un climat chaud et sec favorable à la maturation des raisins. Au Moyen-Âge, les vins d'Alsace sont déjà fort réputés et s'exportent partout en Europe grâce au Rhin tout proche.

Le vignoble alsacien, c'est un peu plus de 15 000 hectares de vignes pour un million d'hectolitres de production annuelle moyenne. Soit 150 millions de bouteilles, (Donc la canicule peut durer on ne sera pas en manque) dont 90% de vins blancs. Comparativement, la Bourgogne produit en moyenne 1,5 million d'hl et le Bordelais 6 millions d'hl. L'Alsace compte environ 4200 viticulteurs. Un quart de la production totale est consacrée au Crémant, alors que cette dernière était confidentielle au début des années 80 : le grand public semble de plus en plus aimer les p'tites bulles !

Pourquoi ces sept cépages-là en Alsace?. Et pas des autres, comme la Syrah ou le Cabernet ? L'explication est climatique et géologique. « *En théorie, on peut tout faire pousser, mais les raisins d'autres cépages arriveront ils à maturité ici ?* Nos cépages alsaciens ont été choisis il y a des siècles parce qu'ils sont les plus adaptés aux conditions locales. Des centaines d'années de culture ont permis d'identifier ces sept variétés. Mais les conditions climatiques changeantes pourraient modifier la donne..









Depuis l'Antiquité le vin est présenté et célébré par les poètes comme une source d'inspiration, de partage, de festivité, et d'ivresse. Présenté comme un exutoire qui ouvre une porte vers la création. Le vin demeure profondément lié à la poésie par son origine, par sa qualité d'inspirateur, mais aussi pour son côté subversif et euphorisant ! Les représentations du vin à travers la poésie sont nombreuses.



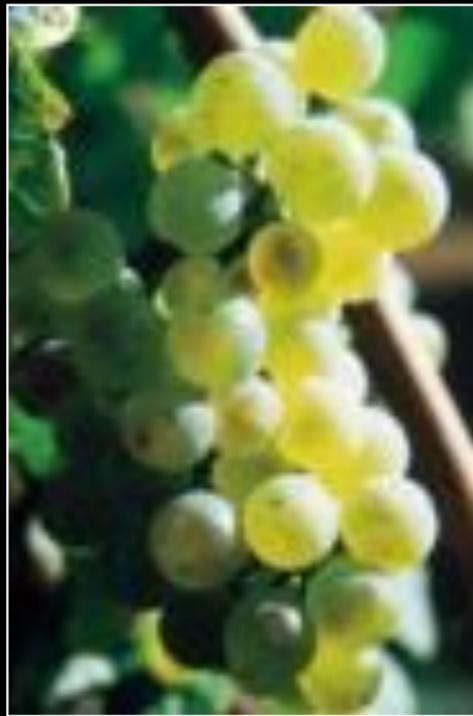






Image internet Cave des hospices de Strasbourg

Les 7 vins d'Alsace



Le Riesling



Le Sylvaner



Le Muscat



Le Pinot Noir



Le Pinot Gris



Le Gewurztraminer



Le Pinot Blanc





Le Pinot Noir :

La robe du Pinot Noir est d'un rouge soutenu. Son arôme léger, frais et fruité est de plus en plus compensé par un vieillissement en fût de chêne qui en fait un vin plus profond et plus charpenté.

Vin d'Alsace

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

PINOT NOIR
2013



Le Pinot Blanc :

Ce vin affiche une robe jaune pâle avec quelques reflets verts. L'arôme est frais, discrètement fruité sans être exubérant. A ouvrir vite, le Pinot Blanc se présente agréable et tendre avec une acidité moyenne.



Le Gewurztraminer :
La robe est intense, jaune avec de légers reflets dorés. ce vin présente une véritable palette aromatique, riche et exubérante au bouquet puissant et complexe. En bouche, le Gewurztraminer est corsé, bien charpenté avec de l'ampleur et du gras.

Non, non! vous ne voyez pas encore double ce sont bien deux verres différents mais pour combien de temps encore ?



**Attention à l'abus d'alcool même en images de synthèse
Un verre peut en cacher un autre**



« N'est-il pas raisonnable de penser que les gens qui ne boivent jamais de vin sont des imbéciles ou des hypocrites. Des imbéciles, c'est-à-dire ne connaissent ni la nature, ni l'homme...

Des hypocrites, c'est-à-dire des gourmands honteux des fanfarons de sobriété, buvant en cachette ou ayant quelque vin occulte...

Un homme qui ne boit que de l'eau a un secret à cacher à ses semblables. »

(Charles Baudelaire)





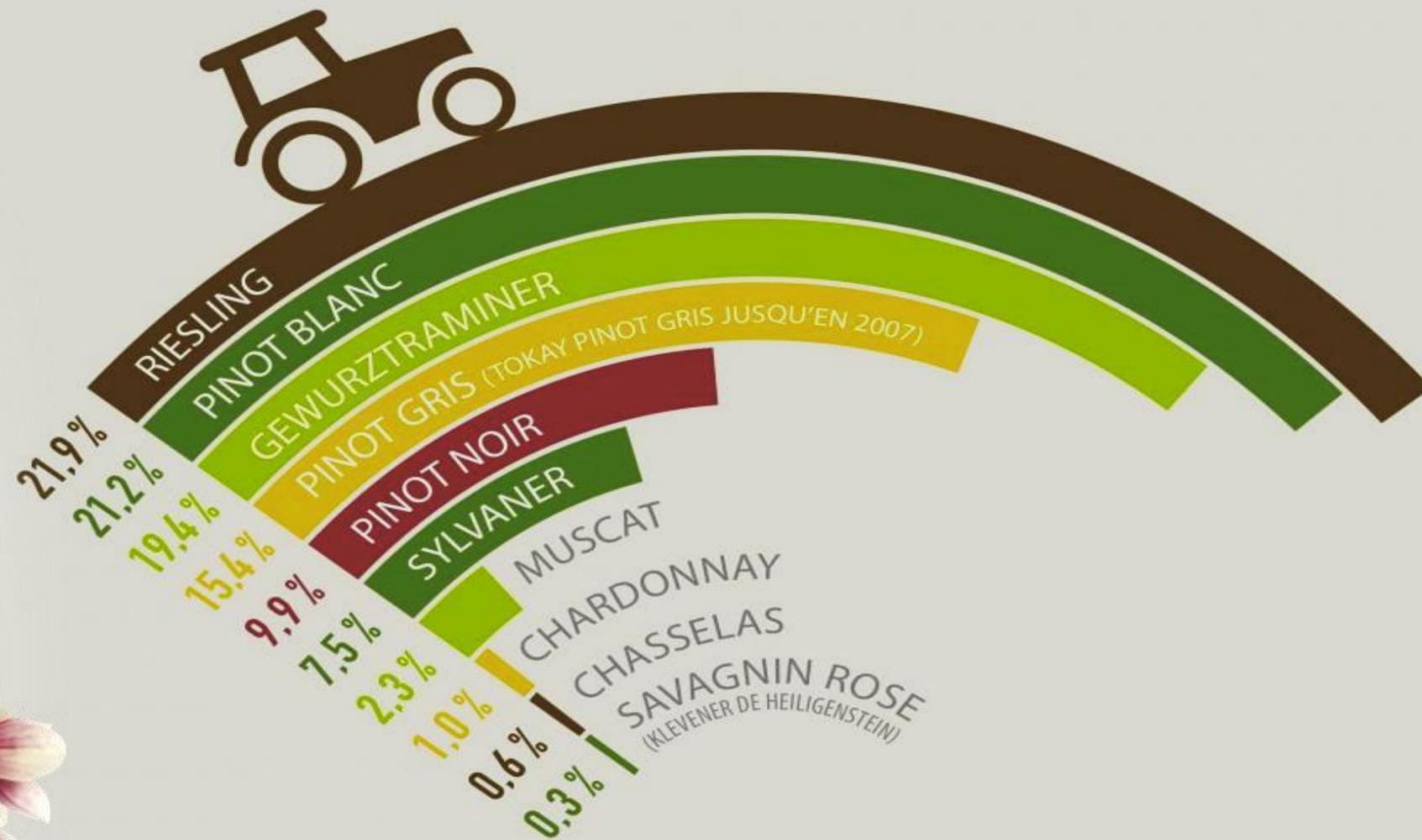




Vin d'Alsace
APPELLATION ALSACE CONTRÔLÉE

SURFACE EN PRODUCTION

15 500 ha SOIT **4,5 %** DE LA SURFACE AGRICOLE UTILISÉE DE L'ALSACE



RIESLING : Le cépage roi en Alsace et aussi l'un des plus "nobles". Sec, minéral et à l'image de son terroir, il est un grand vin de gastronomie.

PINOT BLANC : On le consomme, à tort, assez peu souvent pour lui-même. Il reste principalement planté pour la fabrication du Crémant !

GEWURTZRAMINER : Atypique, peut-être le cépage le plus (re)connu des consommateurs.

PINOT GRIS : Agréable et facile à boire, il a connu une forte progression de surface plantée depuis 20 ans

PINOT NOIR : Autrefois le grand oublié, le seul cépage rouge d'Alsace est en train de retrouver ses lettres de noblesse.

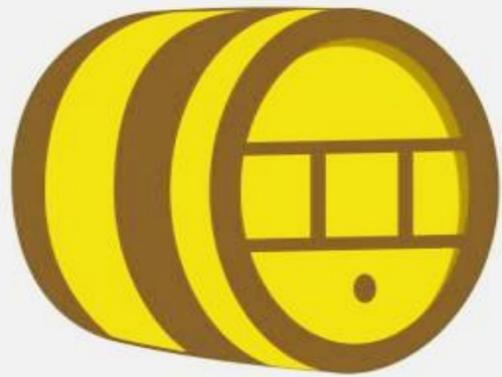
SYLVANER : En 40 ans, sa production a été divisée par trois en Alsace.

MUSCAT : Fruité, il reste un cépage délaissé et le plus dur à réussir selon les années.





PRODUCTION ANNUELLE DE VINS AOC



1,15 Mio
D'HECTOLITRES

=



150 Mio
DE BOUTEILLES

DONT



90%
DE BLANCS

Là! Il y a vraiment de quoi troubler la vision





















« Si le vin disparaissait de la production humaine, je crois qu'il se ferait dans la santé et dans l'intelligence de notre planète un vide, une absence encore plus affreuse que tous les excès dont on le rend coupable. »

(Charles Bandelaire)









Juste un mot avant nous quitter :
Quel que soit votre choix pour apaiser votre soif ! :

Gesundheit !

Et n'oubliez pas : un verre ça vas, trois verres
attention les dégâts Si vous vous faite piquer vous
risquez la confiscation de votre tire bouchon, et là
Mamamia !!! Vous serez bien em.....
Ha, Ha, Ha!

Photos (Sauf n°13&14
Et celles des bouteilles
issues du net auteur inconnu)
2018



Photos :

B. Schmelz
2018



Il existe cinq bonnes raisons de Boire du vin :
L'arrivée d'un hôte,
La soif présente et à venir,
Le bon goût du vin
Et ...

*N'importe
quelle
autre
Raison*

(Proverbe italien)